

woonplaats vanuit de zeppelin de ramen open



Nieuwe technologie

Moderne zeppelin gevuld met onbrandbaar helium

De zeppelin die sinds gisteren boven Rotterdam en Lansingerland rondvliegt, is een stuk veiliger dan die van voor de Tweede Wereldoorlog, want gevuld met helium in plaats van het brandbare waterstof.

Deze zeppelins van 75 meter lengte, met plaats voor twee pilo-

ten en twaalf passagiers, worden sinds 1997 weer gemaakt in Friedrichshafen aan de Bodensee, daar waar ooit ook Graf von Zeppelin zijn luchtschepen bouwde.

De grootste zeppelins van begin jaren '30 vlogen op Noord-en Zuid Amerika. Zo deed ook de Graf Zeppelin (236,6 meter lang) op 18

juni 1932 de Rotterdamse luchthaven Waalhaven aan. Het stond er toen zwart van de mensen. Onze lezersoproep afgelopen vrijdag leverde drie reacties op, mensen die zich dat nog kunnen herinneren. De grootste zeppelin ooit was de in 1937 in New York verongelukte Hindenburg (244,75 meter).

Vlaardingse Bram Drive geflopt

JORIS VINK
VLAARDINGEN

Na twee jaar testen zijn ze eruit bij frietketen Bram Ladage. De Bram Drive, waar men twee jaar geleden nog laaiend enthousiast over was, werkt niet. Daarom sluit de Bram Drive in Vlaardingen de deuren.

„Het is de enige en ook de laatste Bram Drive van Nederland,” zegt Rocco Ladage, directeur en neef van de oprichter. „Het concept houdt in dat mensen in de auto een zak patat bestellen. Vervolgens eten ze die in de auto op of ze nemen 'm mee naar huis. Maar na twee jaar onderzoek in het filiaal in

Vlaardingen is gebleken dat het idee gewoon niet werkt. De mensen die onze friet meenemen, hebben dan thuis vieze, slappe en klefje frietjes.”

Volgens Rocco Ladage komt dat omdat ze bij Bram, en dus ook bij de Bram Drive, altijd verse aardappelen gebruiken voor de friet. „In verse aardappelen zit veel meer water en dus moet de patat na het kopen meteen worden opgegeten,” legt hij uit. „Neem je de friet mee naar huis, dan heb je daar slappe patatten.”

Al met al trok het filiaal in Vlaardingen te weinig klanten. Rocco Ladage: „Op de markt of op drukke

pleinen ruiken voorbijgangers de verse friet. Of ze zien andere mensen met een zak patat rondlopen. In de auto kun je de patat niet ruiken of zien. De aanloop van klanten is dan ook een stuk kleiner. Wat dat betreft is de Bram Drive gewoon geflopt.”

Al met al weet de directie van Bram Ladage wel weer waar ze staat. „De Bram Drive werkt niet en komt ook niet meer terug. We gaan nu doen waar we goed in zijn, en dat is friet verkopen. De pizza's en andere dingen die we eerst nog verkochten, verdwijnen dus ook weer uit het assortiment,” aldus Rocco Ladage.



Floris Versluijs (links met trofee) en zijn team juichen om het winnen van de Gouden Pollepel. FOTO CEES KUIPER

Niet zomaar de Pollepel-winnaar

ROTTERDAM

Het is zomaar gebeurd, reageert Floris Versluijs (31) op een van de vele felicitaties die hij gistermiddag tijdens een drukbezochte eerste editie van Proeflokaal Donner in ontvangst nam. Maar het winnen van de culinaire competitie De Gouden Pollepel van deze krant gaat niet zomaar. Om na één jaar bovenaan te eindigen, moet je heel wat in je mars hebben.

Dat Floris Versluijs, patron cuisinier van 'In de keuken van Floris', een natuurtalent is, bewees hij gisteren tijdens de uitreiking van De Gouden Pollepel 2006-2007 opnieuw met een vegetarische hangop van geitenyoghurt, gedroogde tomaat, Taggiasche olijven, rucola en Benalse peper.

Succes kon niet lang uitblijven. De wachtlijst voor 'In de keuken van Floris' is voor de zaterdagavond inmiddels opgelopen tot zeven weken en voor doordeweekse avonden tot drie weken. „Mensen zijn soms beleid als ze niet op korte termijn kun-

nen komen eten. Ik weet ook niet hoe ik dit moet oplossen.”

Uit respect en waardering voor de andere restaurants in de top vijf (Amarone, B&W, Visch en De Ridderhof) van het Gouden Pollepel-klassement had hij voor elk een peperdure champagne meegenomen.

Voorafgaand aan de uitreiking van De Gouden Pollepel 2006-2007 is er door deze krant gefilmd in het rookvrije restaurant tegenover het Excelsior Stadion. Floris Versluijs en sommelier Daan Schmidt waren in de veronderstelling dat in meerder restaurants een film zou worden opgenomen. De verbazing is van hun gezichten af te lezen als tijdens het filmen bekend wordt gemaakt dat zij de trofee hebben gewonnen. Floris en Daan kijken elkaar meeërgerig aan. Als ze door hebben dat het geen grap is, vliegt Floris Versluijs een medewerkster in de armen.

■ De film is te zien op de website www.ad.nl. Donderdag start het nieuwe Pollepel-seizoen.

DAGBOEK RAMADAN Wat niet weet, wat niet deert

Tienduizenden moslims in de Rijnmond vieren deze maand de ramadan. Vier verslaggevers van deze krant - allen niet-moslims - vasten mee. Een dagboek over honger, dorst, bezinning en goedheid.



Beloofte maakt schuld, ik weet het. Gevoelsmatig doe ik echt mijn best, maar het ontbreken van de heilige overtuiging zou me nog wel eens lelijk kunnen opbreken. Ik hoef dit van niemand. Wat niet weet, wat niet deert, gonst het bij herhaling door mijn hoofd, waarin zich ná het eerste voedsel dat ik weliswaar's avonds tot mij neem een zeurderige pijn nestelt. Geweten, ben jij dat?

JOHN NIJSSEN

Wand- en vloertegels?

Jan Groen
Nooit acties:
het is altijd voordelig!
www.tegelhandel-groen.nl
Ma-Za 9-17 u. ♦ Vrijdag koopavond
Hoefweg 95, Bleiswijk
Tel. 010 - 521 5055